Chef design: cibo e arte come icone dell’Italian Lifestyle

chef-design-6b00ee26

Gli Chef diventano co-protagonisti del Salone del Mobile quasi al pari dei progettisti, “disegnando” a modo loro percorsi tra food e design. Sono diversi i livelli di interazione fra questi due mondi affascinanti: dagli eventi in strada legati allo street food, agli eventi in hotel e ristoranti legati alla degustazione di prodotti locali, fino alle partnership con aziende per progettare nuovi oggetti di design frutto della ricerca degli chef sul tema della tavola. Il cibo viene coinvolto a supporto dei prodotti di design; il risultato è una commistione sensoriale, fatta di cultura del cibo e del design. Non solo. Ciò che si è svolto nella settimana del design milanese è stata quasi una prova generale nel percorso di avvicinamento a Expo 2015.

CUCINA D’AUTORE

Carlo Cracco in Piazza Affari apre la parte “outdoor” della manifestazione Good Food in Good Design. Qui va in scena lo street food di alta cucina con i suoi sandwich firmati. Oltre al cibo vengono presentati anche i “Souvenir di Milano” con il “temporary market” di Seletti firmati Maurizio Cattelan per Toilet Paper, una collezione che prende spunto dalla scultura L.O.V.E. dello stesso Cattelan. Parlando di street food non poteva non esserci un food truck: La Gourmet Mobile, progettata dall’Associazione Maestro Martino con Regione Lombardia ed Expo 2015, che propone una selezione di panini gourmand a Km 0 e un ricettario di 11 panini d’autore. I panini dello Chef sono dedicati ai territori lombardi e realizzati con prodotti locali con Coldiretti. (www.goodfoodingooddesign.it) Good food in Good Design è un food concept dedicato alla Cultura del cibo, nato per raccontare i sapori lombardi, si è sviluppato attraverso un percorso di aperitivi all’interno di alcuni Hotel della città (Hotel Boscolo Milano, Bulgari Hotel Milano, Hotel Château Monfort, Four Seasons Hotel Milano, Palazzo Parigi Milano Hotel & Grand Spa, The Westin Palace Milan, Hotel Magna Pars Suites Milano e Hotel Principe di Savoia). “Il progetto s’inserisce in questo contesto secondo principi di sostenibilità con lo scopo di dare visibilità e mettere in sinergia operatori eccellenti del territorio e creare un simposio

permanente dal quale lanciare idee e ipotesi verso Expo 2015” è stata l’idea attorno alla quale si è sviluppato l’evento.

[caption id="attachment_28456" align="aligncenter" width="268"]piatti d'autore Cracco per Kartell Piatti d'autore Cracco per Kartell[/caption]

GREEN E SOCIAL

Il Salone si è concentrato sul cibo quest’anno come mai prima, proponendo anche soluzioni ecofriendly in direzione Expo.

In questa direzione è andato lo street food di Esterni che ha affrontato in maniera eco il concorso Public Design 2014. Il concept: “The street and food project” (www.publicdesignfestival.org) invita a ripensare agli spazi e all’offerta food. Giovani da tutta europa hanno proposto quello che vorrebbero vedere nelle vie delle proprie città. Sono 12 i progetti del concorso che sono stati portati in piazza. Uno dei più divertenti è la macchina spremiagrumi Juicy Cycling, un progetto di design interattivo ed ecologico. Un Fresh Juice Bar alimentato “a pedali”. Attraverso il riciclo di vecchie bici collegate ad una centrifuga è possibile ottenere un bicchiere di succo appena spremuto.

È interessante in questo caso osservare come l’aspetto green e social dei progetti sia l’elemento che coadiuva la relazione fra cibo e design. Le installazioni, frutto di un lavoro di autoproduzione, danno una visione alternativa al modo di relazionarsi con il cibo attualizzandolo. I chioschi o i ristoranti che hanno la possibilità di usufruire di aree esterne potrebbero utilizzare come spunto un intervento migliorativo sugli arredi esistenti trasformandoli in piccoli spazi attrattivi ed interattivi.

[caption id="attachment_28457" align="aligncenter" width="255"] Alfredo, un tavolo Alfredo, un tavolo[/caption]

Un progetto come quello di DE.DE.P. - design democratico e partecipato (www.dedep.org) fa riflettere sull’importanza, oggi con la crisi, di intendere il cibo come elemento coadiuvante per nuove relazioni sociali e non solo bene di consumo. In Cascina Cuccagna ha presentato il progetto-azione tavola di quartiere: una tavola come luogo di incontro e scambio. Un processo lungo un anno che ha l’obiettivo di costruire un’installazione in cui gli abitanti possano contribuire ad apparecchiare la tavola con oggetti costruiti e plasmati in terracotta. Un racconto di mani e gusti che si intrecciano a formare un’opera collettiva fatta da bambini e adulti. Con la volontà di comunicare il grande tema/sfida di prendersi cura dello spazio pubblico come se fosse casa propria.

Dai grandi chef ai cittadini comuni in luoghi non conosciuti alla grande massa come il Bar Basso che si propone per ospitare designer ed aziende per il suo aperitivo. Uno storico luogo di incontro di creativi si trasforma durante il salone per diventare un'altra cosa: un punto di incontro per parlare e discutere di design. Richard Lampert presenta qui il suo sgabello MONO utilizzabile per bar e ristoranti e ci trova la sua giusta collocazione per il lancio al salone.

[caption id="attachment_28460" align="aligncenter" width="255"] Juicy cycling[/caption]

Non solo bar e ristoranti ospitano il design anche negozi, un esempio è Wait and See (www.gnambox.com/-www.waitandsee.it/) che nel nuovo distretto delle 5vie apre le porte con Gnam Box che destina una zona esterna del suo negozio ad un temporary café. Social eating, una grande tavolata imbandita per far merenda o per pranzare stando insieme. Al tavolo con Maurizio Cattelan, Tom Dixon e molti altri per parlare di design in modo semplice: "Perché noi vogliamo parlare di design ma lo vogliamo fare in famiglia, in un luogo dove tutti possano sentirsi a casa e incontrare nuovi amici.".

TAVOLE DA CHEF

Dalla cucina alla tavola non solo il cibo ma anche l'idea degli Chef su come interpretare alcuni oggetti: Kartell presenta una tavola d'autore, collezioni di piatti firmati dagli chef e dai designer. Patricia Urquiola, con la famiglia Jellies, interpreta i classici temi geometrici del suo inconfondibile stile su plastiche trasparenti e colorate di toni pastello. Con la serie I.D.Ish Davide Oldani suggerisce un verso d' uso per piatti e bicchieri e anche la modalità più corretta nel servire. Carlo Cracco invece reinterpreta le decorazioni classiche delle vecchie porcellane per i vassoi. Panis B. è il portapane in melamina di Andrea Berton. Jean-Marie Massaud disegna il set di piatti "Namaste", che ricordano le forme naturali organiche, come i corretti colori della terra.

[caption id="attachment_28458" align="aligncenter" width="384"] Piatto in ceramica di Annebet Philips[/caption]

I designer presentano i propri pezzi al ristorante e gli Chef disegnano e fanno design! Ecco come alcuni designer si cimentano a disegnare prodotti per la ristorazione: Alfredo è un tavolo da lavoro per pasta e pane di Tagmi (www.tagmi.it), simbolo di una nuova passione verso la cultura del cibo. Un tavolo da pranzo con le caratteristiche funzionali del vecchio tavolo da massaia. Non solo un tavolo per mangiare ma anche un tavolo per preparare… Sempre nei capannoni di Via Ventura si incontrano una serie di piatti in ceramica che aiutano a comporre menù equilibrati, denuncia delle problematiche della produzione e il consumo di carne. L'idea consiste nello scegliere di non mangiare carne o pesce

per un giorno alla settimana. Il nome chiarisce il concetto: No fish on Friday – No meat on Monday. Di Annebet Philips (annebetphilips.com)

Molti sono gli itinerari food, quello di RCS è Food&Design in collaborazione con IdentitàGolose, tredici chef si esibiscono live all'interno degli showroom milanesi. Un esempio è l'inaugurazione da Scavolini con Matteo Torretta che propone il finto risotto di finocchi al sentore di sambuca. Live from Milan di San Pellegrino negli spazi esterni del Superstudio Più presenta grandi chef (da Bottura a Oldani, a Scabin, a Taglienti e Cerea) per interpretare lo spaghetto, simbolo e icona italiana.

In tutta la città il cibo è presente ma in Lambrate Ventura è decisamente da strada e itinerante. Le api riadattate distribuiscono cibo e bevande: Mumac Bee, il food truck firmato StreetEataly, il Tramezzino o la California Bee. Altre aree relax e lounge interessanti sono la nave con le ruote che offre caffè e brownies artigianali Zwart Goud, (www.heetbrood.nl) invece Frites van piet è un ristorante con uno speciale Dinner Show in cui sedersi tutti insieme indossando una camicia azzurra in una lunga tavolata assaggiando le pietanze che vengono preparate live ed espresse.

[caption id="attachment_28459" align="aligncenter" width="407"]Mumac bee Mumac bee[/caption]

Quello che emerge in molti progetti di questo Salone 2014 è che la ricerca progettuale si basa sullo sviluppo di una nuova estetica che non si limita ad un approccio formale. Il cibo è protagonista per sviluppare nuove interazioni con gli oggetti che diventano in questo modo icone di intrattenimento oltre che elementi funzionali. L'estetica si trasforma diventando frutto del modo di un utilizzo più sensoriale, metaforico e sociale.